

[First Hit](#)[Previous Doc](#)[Next Doc](#)[Go to Doc#](#)

L22: Entry 136 of 236

File: DWPI

Aug 22, 2001

DERWENT-ACC-NO: 2002-011816

DERWENT-WEEK: 200202

COPYRIGHT 2005 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Process for preparing three-fungus symbiote and health-care liquid prepared from it

INVENTOR: CHEN, R

PATENT-ASSIGNEE: CHEN R (CHENI)

PRIORITY-DATA: 2001CN-0106928 (February 28, 2001)



PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
<input checked="" type="checkbox"/> CN 1309175 A	August 22, 2001		000	C12N001/00

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DATE	APPL-NO	DESCRIPTOR
CN 1309175A	February 28, 2001	2001CN-0106928	

INT-CL (IPC): A61 K 35/66; C12 N 1/00

ABSTRACTED-PUB-NO: CN 1309175A

BASIC-ABSTRACT:

NOVELTY - A three-bacteria symbiote contains yeast, acetobacillus and lactobacillus and can be used to prepare health-care liquid.

USE - The raw juice of said three-bacteria symbiote contains more than 50 nutrients needed by human body and has the functions of relieving fatigue, promoting secretion of body fluid, treating alopecia, cardiovascular diseases, diabetes, blood pressure diseases, obesity, gasterosis, cancer, etc. blackening hair, losing weight, beautifying face, etc.

ABSTRACTED-PUB-NO: CN 1309175A

EQUIVALENT-ABSTRACTS:

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/0

DERWENT-CLASS: B04 D16

CPI-CODES: B04-F01; B04-F09; B04-F10; B11-A01; B11-C08E1; B14-E10B; B14-F01; B14-F02; D05-H01; D05-H08;

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl⁷

C12N 1/00
A61K 35/66

[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 01106928.7

[43] 公开日 2001 年 8 月 22 日

[11] 公开号 CN 1309175A

[22] 申请日 2001.2.28 [21] 申请号 01106928.7

[71] 申请人 陈日星

地址 411100 湖南省衡阳市演武路 71 号二单元
101 室

[72] 发明人 陈日星

[74] 专利代理机构 湘潭市专利事务所

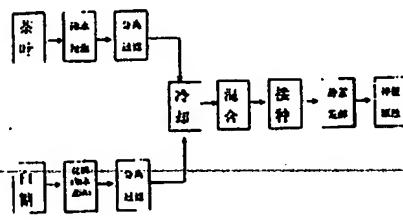
代理人 成晓红

权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图页数 2 页

[54] 发明名称 三菌共生物的生产方法以及用其制作的
保健液

[57] 摘要

本发明公开了一种酵母菌、醋酸菌及乳酸菌共生物的生产方法以及用其制作的保健液，本发明三菌共生物原液具有以下功效：1. 生津止渴，消除疲劳；2. 脱发再生，白发转黑；3. 消食去腻，减肥健美；4. 耳鸣调治，祛斑美容；5. 增强心肌功能，防治心血管病；6. 有益于生长发育期间的儿童增长智力；7. 能治愈包括糖尿病、高血压、肥胖症、胃病、癌症等十多种疾病；8. 内含 50 余种人体所需的营养成份。



ISSN 1008-4274

知识产权出版社出版

01-03-03

权 利 要 求 书

1. 一种三菌共生物的生产方法，其生产过程如下：

① 将茶叶用热水浸泡 5-10 分钟，过滤后留液汁备用；

② 将糖加水煮沸化糖并过滤后备用；

③ 待以上得到的两种原料冷却后混合，静置后发酵即得该三菌共生物。

2. 一种用三菌共生物制作的保健液，其特征在于该保健液各成份的重量比为三菌共生物原液：茶叶：蜂蜜：甜味剂：酸味剂：香精：酒基：防腐剂：水等于 0.080-0.120：0.001-0.005：0.008-0.015：0.040-0.080：0.025-0.040：0.015-0.030：0.025-0.040：0.008-0.015：1。

01·03·09

说 明 书

三菌共生物的生产方法以及用其制作的保健液

本发明涉及一种酵母菌、醋酸菌及乳酸菌共生物的生产方法以及用其制作的保健液。

目前，市场上各种各样的饮料举不胜举，如碳酸饮料、果汁饮料等等，它们有的对人体健康有一定益处，有的则对人体的用处很少，而活性菌被现代科学证明对人体健康有很大帮助，人们急需一种口味好且对健康颇有益处的活性菌型保健液。

本发明的目的在于提供一种有保健、增寿、美容三大功效，且能适应于大规模工业化生产的一种三菌共生物的生产方法以及用其制作的保健液。

本发明的目的是通过如下途径实现的：三菌共生物的生产方法，其生产过程如下：

①将茶叶用热水浸泡 5-10 分钟，过滤后留液汁备用；②将糖加水煮沸化糖并过滤后备用；③待以上得到的两种原料冷却后混合，静置后发酵即得该三菌共生物。

用三菌共生物制作的保健液各成份的重量比为三菌共生物原液：茶叶：蜂蜜：甜味剂：酸味剂：香精：酒基：防腐剂：水等于 0.080-0.120: 0.001-0.005: 0.008-0.015: 0.040-0.080: 0.025-0.040: 0.015-0.030: 0.025-0.040: 0.008-0.015: 1.

本发明三菌共生物原液具有以下功效：1. 生津止渴，消除疲劳；2. 脱发再生，白发转黑；3. 消食去腻，减肥健美；4. 耳鸣蠲止，祛斑美容；5. 增强心肌功能，防治心血管病；6. 有益于生长发育期间的儿童增长智力；7. 能治愈包括糖尿病、血压病、肥胖症、胃病、癌症等十多种疾病；8. 内含 50 余种人体所需的营养成份。

下面结合工艺流程图对本发明作进一步详细说明：

01.03.09

图 1 为三菌共生物原液的生产工艺流程图；

图 2 为用三菌共生物原液制作的保健液生产工艺流程图。

如图 1 所示，本发明三菌共生物原液是通过如下方式发酵而成的，用抽水泵将检测后的 60.4 公斤自来水抽入储水罐，经砂过滤器过滤入活性炭灭菌净水器灭菌净水抽入不锈钢立式锅加蒸发器蒸发投入白糖 10 公斤、冰糖 5 公斤(即甜味剂)加冷水冷却，用温度计量至 80℃加入绿茶搅拌，加入蜂蜜 1 公斤后用高温瞬时灭菌器灭菌(杂菌、毒菌)立即盖住锅口继续蒸发 10 分钟，待茶叶溶出茶汁转入双联过滤器将茶叶分离过滤后由糖浆过滤器过滤糖浆抽入制冷压缩机组进行冷冻至 0℃待用。用抽水泵将检测后的 59 公斤自来水经活性炭过滤器过滤入不锈钢立式锅夹层锅内，经蒸发(煮沸)投入白糖 40 公斤、糖化后，用温度计测量至 80℃加入高级绿茶 1 公斤搅拌均匀，加入蜂蜜 1 公斤后用高温瞬时灭菌器灭除杂菌及毒菌，保温 10 分钟后用过滤器分离茶叶，然后经糖浆过滤器过滤好糖、茶深化液转入制冷压缩机组进行冷冻至 0℃后运至培植原液室，按直立培养菌缸菌缸四分之二用医药酒精 95° 灭菌干燥培菌缸内(原已放入的四分之一的菌液)搅拌(原已放入菌膜)均匀，在留缸上面空间四分之一的缸上缸口盖用医药卫生纱布叠成四层扎紧，静置通风避光防尘霉，每天 24 小时定期用紫外线灯照射一小时，以便灭除室内毒菌、杂菌入缸内，并日夜尽量少开生活照明灯以避光射入缸内，同时 24 小时保持室内恒温 25-30℃，不能超过恒温，并经常查看缸内培菌生长的情况，若缸内有杂菌污染应立即清除，严重时应马上倒掉，重新培植。

本发明三菌共生物原液的发酵机理为：三菌共生物原液是多菌发酵液，机理复杂，产物繁多，参与神健发酵的微生物主要是：酵母菌、醋酸菌、乳酸菌。它们三种菌体互惠互利，共同在一起生活，吸取糖茶液中的营养，生长繁殖，开始在液面形成一种透明薄膜，逐渐加厚变成半透明，最后成乳白色膜层。通过它们所产生的

01.03.09

各种酶类的作用，使糖逐渐转化成醋酸，乳酸和酒精等多种代谢产物，这样就形成了特有的酸甜风味。

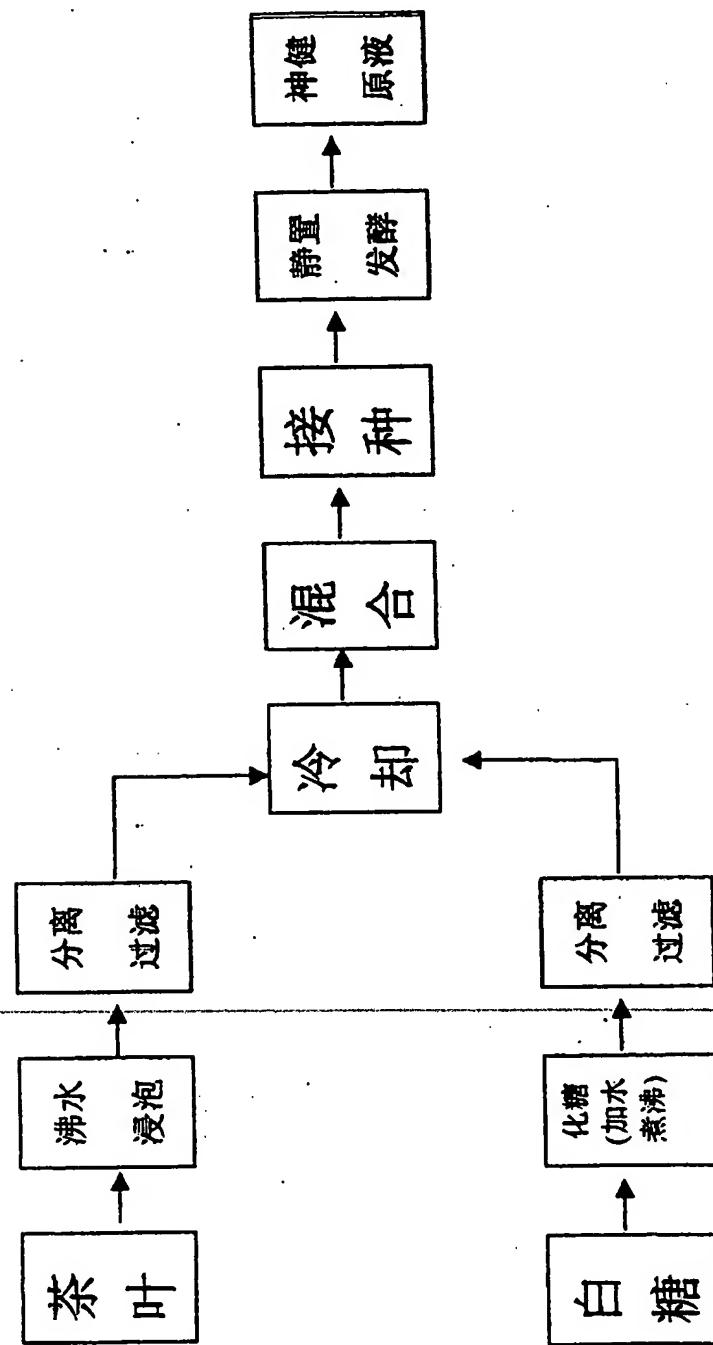
如图 2 所示，用三菌共生物原液制作的保健液制作过程如下：

先准备以下几种原料：1. 三菌共生物原液，将培植好的三菌共生物原液在培养室内用紫外线照明杀菌，再用医药用纱布澄清过滤后备用；2. 茶叶，用 100℃ 的开水降至 80℃ 后将茶叶浸泡 10 分钟，过滤后留液汁冷却至 0℃ 备用；3. 将蔗糖加入沸水化糖，待温度降至 80℃ 后放入葡萄糖及蜂蜜溶化并过滤后冷却至 0℃ 备用；4. 水，取符合卫生标准的水，经杀菌、沉清、灭杂菌、过滤后冷却至 0℃ 备用；5. 酒，取纯净 54° 酿化后经脱臭、过滤处理后备用；6. 色、香、味添加剂，包括多种复合香精、白糖、冰糖及苯甲酸钠（防腐剂）。

将上述原料按三菌共生物原液：茶叶：蜂蜜：甜味剂：酸味剂：香精：酒基：防腐剂：水等于 0.102：0.004：0.013：0.064：0.032：0.019：0.032：0.013：1 的比例投入高位贮料定量桶内进行调配并搅拌均匀，经过滤器过滤后冷却至 0℃ 再用砂过滤泵过滤后得保健液；与此同时，将用来盛装产品的容器易拉罐进行冲洗消毒处理后冷却，再用高压气泵充入 CO₂ 及小苏打，用高速瞬时紫外线灭杂菌，最后经罐装机注入保健液，转入压盖机压盖，封口粘封皮后包装出厂即可。

01.03.09

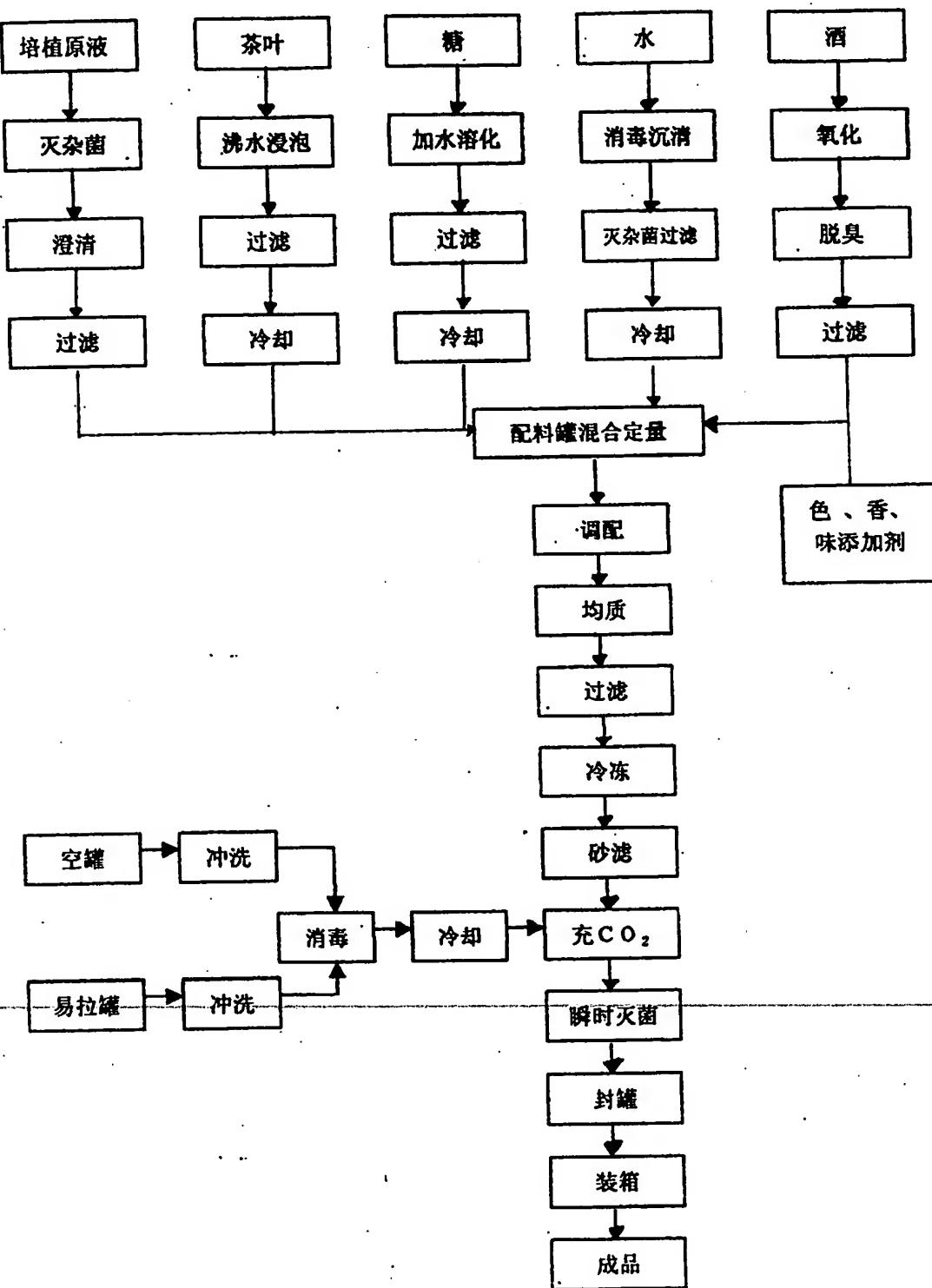
流程图



1
图

01.03.09

说 明 书 附 图



**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record**

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- BLACK BORDERS**
- IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES**
- FADED TEXT OR DRAWING**
- BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING**
- SKEWED/SLANTED IMAGES**
- COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS**
- GRAY SCALE DOCUMENTS**
- LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT**
- REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY**
- OTHER:** _____

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.